

Grundlagenkurs Thermomix TM 6



Zusammen mit Hansruedi Nef wird direkt vor Ort das Erlebnis TM6 zelebriert. Die Kursteilnehmer verfolgen jeden Schritt und können aktiv mitarbeiten.

Anmeldung: info@rias.ch

Slow Cooking, wie auch Sous Vide und die bis zu 15 weiteren Funktionen kennen lernen. Mit dem integrierten 'Cookidoo' Zugriff auf tausende Rezepte.

Programm:

- Suppen frisch gekocht und aufgeschäumt
- Gericht mit dem 'Varoma': z.B. Swiss Lachs & Currysuppe mit Blumenkohl
- Teig für ein knuspriges Brot vorbereiten
- Glace und Sorbets direkt herstellen
- Dessert, Brotaufstriche oder Moussen
- Sauce Béarnaise oder Hollandaise
- Kniffe und Tricks direkt vom Profi.

Kosten:

Gratis für Teilnehmer*, die den TM6 bei mir gekauft haben. Weitere Teilnehmer bezahlen sFr. 150.00, exkl. Mehrwertsteuer.

Rückerstattung beim Kauf eines TM6.

Nächste Termine:

Donnerstag, 16. Januar 14:30 – 18:00	Rias
Montag, 20. Januar 14:30 – 18:00	Rias
Samstag, 25. Januar 09:00 – 12:00	Rias

*ein Teilnehmer pro gekauftem TM6